Sommaire

Pages

3 **Il était une fois**

La longue histoire des pâtés
A chaque province ses recettes
Quand invention rime avec conservation
Innovations

5 **Secrets de spécialistes**

Des recettes pour tous les goûts
Pâtés en fête
Mentions spéciales !
Schéma de fabrication des pâtés

8 **Le tour de France des pâtés**

10 **Valeurs nutritionnelles**

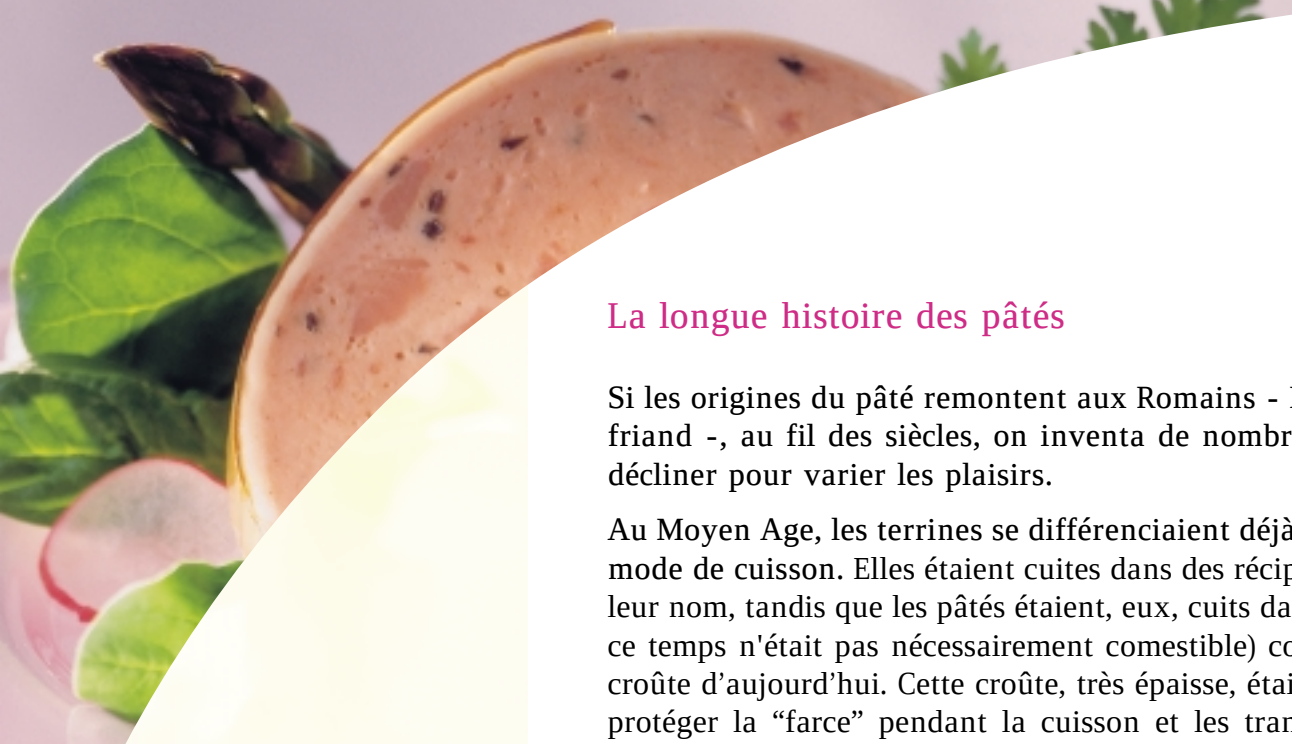
11 **Qualité et sécurité des aliments**

Les fabricants
Les distributeurs et les transporteurs
Les consommateurs

13 **Occasions de consommation**

14 **Bibliographie**

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77



Il était une fois

La longue histoire des pâtés

Si les origines du pâté remontent aux Romains - Néron en était très friand -, au fil des siècles, on inventa de nombreuses façons de le décliner pour varier les plaisirs.

Au Moyen Age, les terrines se différenciaient déjà des pâtés par leur mode de cuisson. Elles étaient cuites dans des récipients de terre, d'où leur nom, tandis que les pâtés étaient, eux, cuits dans une pâte (qui en ce temps n'était pas nécessairement comestible) comme nos pâtés en croûte d'aujourd'hui. Cette croûte, très épaisse, était en fait destinée à protéger la "farce" pendant la cuisson et les transports car il était, alors, de bon ton d'offrir en présent des pâtés, extrêmement prisés. Ils étaient de tous les repas seigneuriaux et de tous les voyages. Ils se nommaient "pâtisseries" (viandes cuites en pâte) et les recettes étaient déjà nombreuses : pâtisserie de porc, de volaille ou d'anguille, de carpe, d'esturgeon, de lotte, de morue, de venaison, de chapon, de godiveau, de langues de mouton, de macreuse, de lard... Le terme de "pâté" s'appliquait à toute préparation cuite en pâte.

À chaque province ses recettes

Au fil des ans, chaque province développe sa recette de pâté, propre à son terroir. Le pâté rennais, fabriqué à partir de porc, en est un exemple. Par le passé, il se confectionnait traditionnellement dans une casse (poêle en terre, théoriquement réservée à la cuisson dans les braises), puis il était cuit au four. La Picardie s'inscrit également dans l'histoire du pâté. Au XVIIème siècle, elle était réputée pour être une région de gibier et l'une des plus riches du royaume de France en recettes de pâtés et terrines : pâtés de canard d'Amiens et de Ham, pâtés de perdrix ou de cochon de lait de Montdidier, pâté de lièvre, de dindon, de bécasse, de gigot de mouton, de longe de veau, etc. En 1799, Peuchet, auteur du Dictionnaire universel de la géographie commerçante, notait : "L'on connaît la célébrité des pâtés d'Amiens". "Ce mets délicat n'est pas seulement un objet de consommation pour cette ville, il s'exporte dans d'autres, et surtout, à Paris, où les marchands de comestibles en ont toujours de choisis", ajoutait-il, alors.

De grands personnages de l'histoire de France ont mêlé leur nom à certaines recettes créées spécialement pour eux comme le Pâté à la Mazarine, à la Cardinal, à la Reine... Alexandre Dumas, dans son Grand Dictionnaire de Cuisine, en cite une douzaine, avec de nombreuses variantes : à la financière, à la ciboulette, au jambon, à l'anglaise...

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Il était une fois

Quand invention rime avec conservation

Au début du XIXème siècle, Nicolas Appert inventait la conservation moderne... Tandis que Napoléon, à la recherche d'un moyen de conservation des aliments pour ses armées, lance un concours, le jeune Appert (1749-1841) présente son invention : un procédé associant traitement thermique et emballage étanche. En stérilisant les aliments à la chaleur, ce système, appelé depuis appertisation, permet la conservation longue durée à température ambiante et est utilisé aujourd'hui par toute la planète.

Dans la deuxième partie du XXème siècle, l'équipement des familles en réfrigérateurs et les progrès dans les techniques de fabrication (en particulier, l'amélioration de l'hygiène au cours de la fabrication) ont été à l'origine d'une grande diversification des saveurs et des modes de présentation.

Innovations...

Dans le domaine de la conserve, à la boîte en “fer blanc", succéderont d'autres conditionnements pour satisfaire les nouvelles attentes des consommateurs et aujourd'hui, les pâtés revêtent des habits transparents (bocaux de verre, verrines).
Les produits frais, quant à eux, font l’objet d’une véritable explosion de créativité tant au rayon coupe qu'au rayon libre-service : petites terrines à déguster en entrée, bouchées pour l'apéritif, barquette avec film refermable, etc... Les petites portions permettent aux consommateurs de varier régulièrement les plaisirs et conviennent particulièrement à ceux qui préfèrent déguster leur pâté en solitaire ou en duo. Grâce aux nouveaux systèmes de fermeture, le rangement au réfrigérateur est facilité.

Nouveaux conditionnements, mais aussi nouvelles textures : peu à peu, les pâtés se firent moins fermes, plus fins et facilement tartinables, évoluant selon les goûts des consommateurs.
Aujourd'hui, l'histoire du pâté continue à s'écrire...

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Secrets de spécialistes

Des recettes pour tous les goûts

Selon l'humeur, on se plaît à déguster un pâté de campagne, riche en viande et fort en goût sur une tranche de pain de campagne ou une délicate mousse de foie sur un toast moelleux. Tout est possible, la palette des pâtés est infinie. La diversité des produits obtenus s'explique par la nature des matières premières, les différents modes de préparation des viandes (aromates, marinades) mais également le hachage et la cuisson. Il existe trois types de hachages : hachage fin, gros grain et mixte.

• Les pâtés à hachage fin

Il existe de nombreuses recettes de pâtés à hachage fin. Parmi les plus connues figurent le pâté de foie et la mousse de canard. Ils se présentent sous forme d'une pâte, homogène et tartinable.
Le pâté de foie, entouré d'une barde fine, est réalisé avec une base de foie de porc. La mousse de canard est plus aérée que ce dernier.

• Les pâtés à hachage gros grains

Le pâté breton est le plus connu des pâtés de campagne. Il est fabriqué exclusivement à partir de viande et de foie de porc, toujours cuit au four, l'une de ses particularités étant l'échaudage des gras ou pochage. Recouverte de crépine, sa surface granuleuse est de couleur brune à noire.
A la coupe, apparaissent des grains de viande ou de foie de porc. Selon les recettes dominent les goûts d'oignon, d'échalotes, d'épices ou d'aromates.

• Les pâtés à hachage mixte

Les pâtés forestiers appartiennent à cette famille. Ils se présentent sous forme d'une pâte fine dans laquelle se détachent des morceaux de foie et de champignons sylvestres (de 1 à 10% selon les produits). Le pâté ardennais, également à hachage mixte, se fabrique exclusivement à partir du maigre, des abats et du gras de porc.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Secrets de spécialistes

Pâtés en fête

Tout en délicatesse, les pâtés en croûte, galantines, ballottines se dégustent en de grandes occasions. Certains pâtés s'enrichissent même de foie gras d'oie ou de canard, de truffes et sont particulièrement prisés lors des fêtes de fin d'année. Pour Noël et le réveillon de la Saint Sylvestre, les différentes recettes revêtent des habits de couleurs, pour le plus grand plaisir des yeux.

• Le pâté en croûte

Il s'agit d'un pâté entouré d'une pâte brisée ou feuilletée. La croûte est ensuite garnie d'une gelée au porto ou au madère. Sa taille est généralement de 40 cm de long et de 12 cm de hauteur. Il existe aujourd'hui des mini pâtés en croûte "cocktail" très appréciés à l'apéritif. Lors de la dégustation, le mélange de pâte et de viande, après avoir donné une impression de fermeté, se révèle moelleux et goûteux.

• La ballottine et la galantine

Mets aux saveurs subtiles, ballottine et galantine sont fabriquées à partir d'une préparation maigre constituée de longs morceaux (appelés lèches) de volaille, de gibier, de veau, de porc ou de lapin et d'abats (foie gras, bloc de foie gras d'oie, de canard, foie,...). Ballottines et galantines se composent ainsi d'une fine farce dans laquelle se détachent des morceaux de maigre et/ou de foie (en quantité au moins égale à 35 % du produit). Les ballottines sont cuites sous vide et présentent une texture moelleuse et des formes rondes. Les galantines sont rectangulaires.

Mentions spéciales !

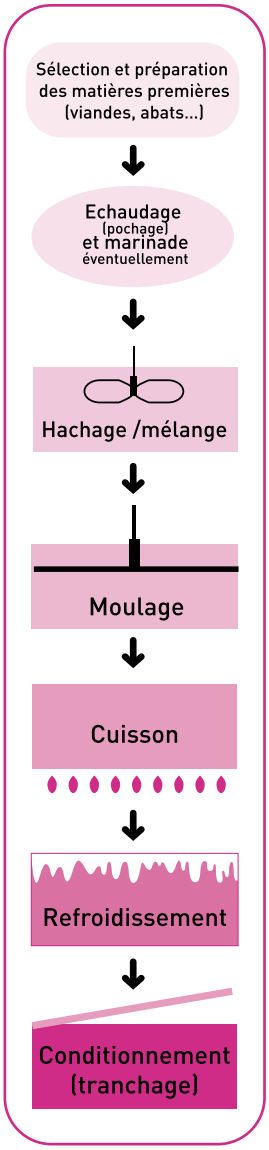
Les pâtés peuvent bénéficier de dénominations qualitatives : "à l'ancienne", "traditionnel", "supérieur"... appellations strictement régies par le Code des Usages de la Charcuterie, et des signes de qualité , tel que le Label Rouge.

Selon le Code des Usages :
- un produit de qualité supérieure contient plus d'ingrédient noble (exemple : le pâté de foie supérieur contient 30% de foie de plus) et moins d'additifs;
- un pâté supérieur sera "traditionnel" si seuls le lait, les œufs ou le sang sont utilisés comme liant et s'il ne contient pas de colorant (seul le caramel est toléré en surface);
- pour être "à l'ancienne", le produit devra, en plus, être fabriqué à partir de viandes réfrigérées.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Secrets de spécialistes

Schéma de fabrication

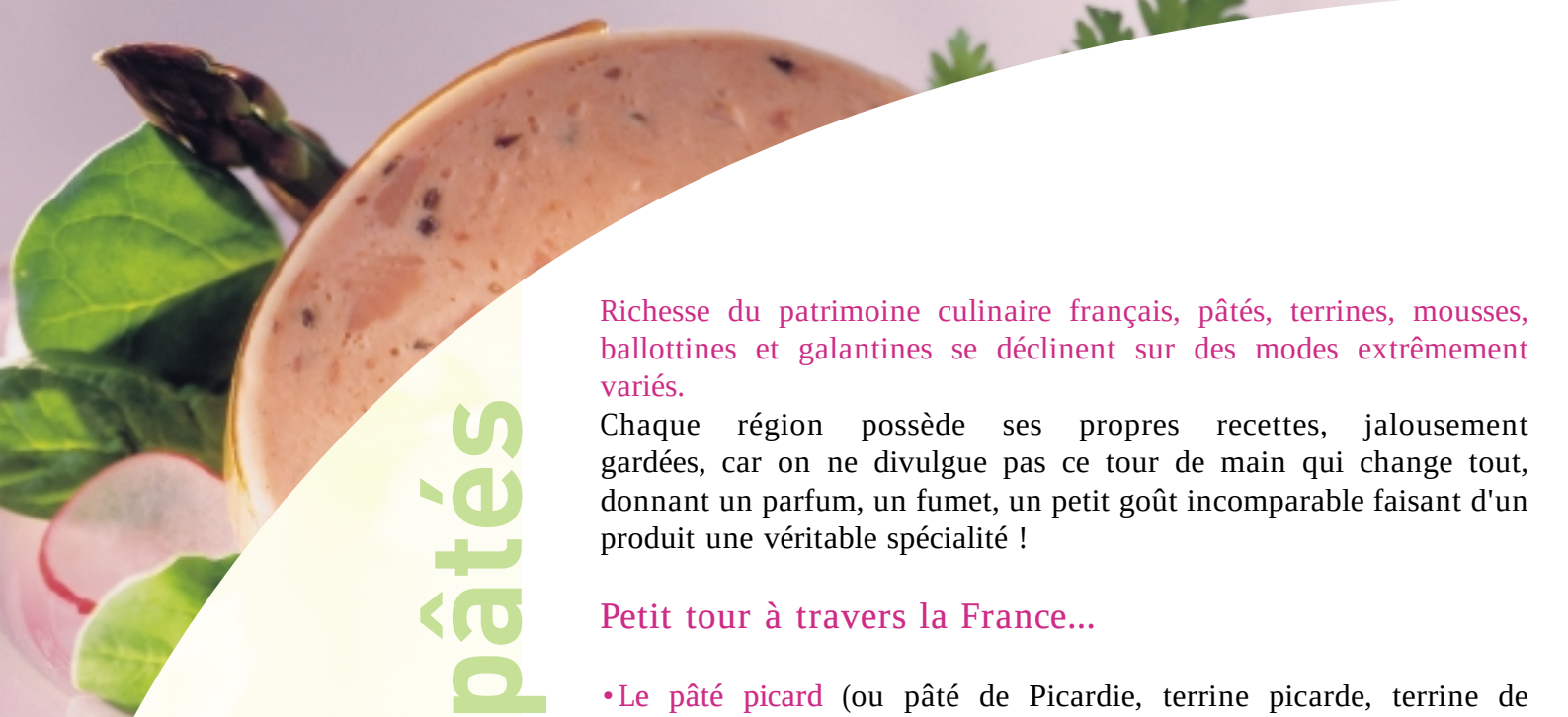


Chaque étape permet aux fabricants d'exprimer leur savoir-faire et d'offrir aux consommateurs une palette de spécialités gourmandes, en alliant idées originales aux recettes du terroir.

Les pâtés peuvent se parer, selon l'humeur et l'inventivité du “chef", de truffes (notamment dans le pâté de foie) ou de foie gras pour le pâté en croûte, d'orange pour le pâté de canard, d'aromates et spécialement de thym pour le pâté de lapin, de champignons - particulièrement les cèpes - et d'oignons pour les terrines de campagne. Les herbes - spécialement le persil mais aussi la marjolaine ou la sauge – ravivent délicatement les pâtés qu’ils soient de porc ou de gibier. Certains cuisiniers emploient du sel de Guérande ou de Noirmoutier, des poivres en grains, des baies, des épices, voire des alcools (Armagnac, Cognac), une liqueur (genièvre par exemple) ou du vin (Sauvignon, vin jaune du Jura) apportant une saveur particulière à leurs produits.

Quelques petites merveilles dont on ne se lasse pas...

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77



Le tour de France des pâtés

Richesse du patrimoine culinaire français, pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines se déclinent sur des modes extrêmement variés.
Chaque région possède ses propres recettes, jalousement gardées, car on ne divulgue pas ce tour de main qui change tout, donnant un parfum, un fumet, un petit goût incomparable faisant d'un produit une véritable spécialité !

Petit tour à travers la France...

• Le pâté picard (ou pâté de Picardie, terrine picarde, terrine de Picardie)
C'est un pâté d'apparence rustique et grisée (due à la forte concentration de foie) et au goût riche.

• Le pâté rennais
Son grain est assez gros et de couleur marbrée. Sa surface est dorée.

• Le pâté d'Abbeville (ou pâté de bécassines d'Abbeville)
C'est un pâté de gibier d'eau : colvert, siffleur, pilet et bécassine. Une recette délicieuse et originale.

• Le pâté catalan de foie de porc
Il est odorant et a le goût du foie. Il est tout particulièrement apprécié pour sa saveur et sa texture fine et moelleuse.

• Le pâté au genièvre
Il est réalisé à base de maigre de porc et de foie. C'est un pâté très agréablement parfumé : il contient, en effet, 5 % de genièvre.

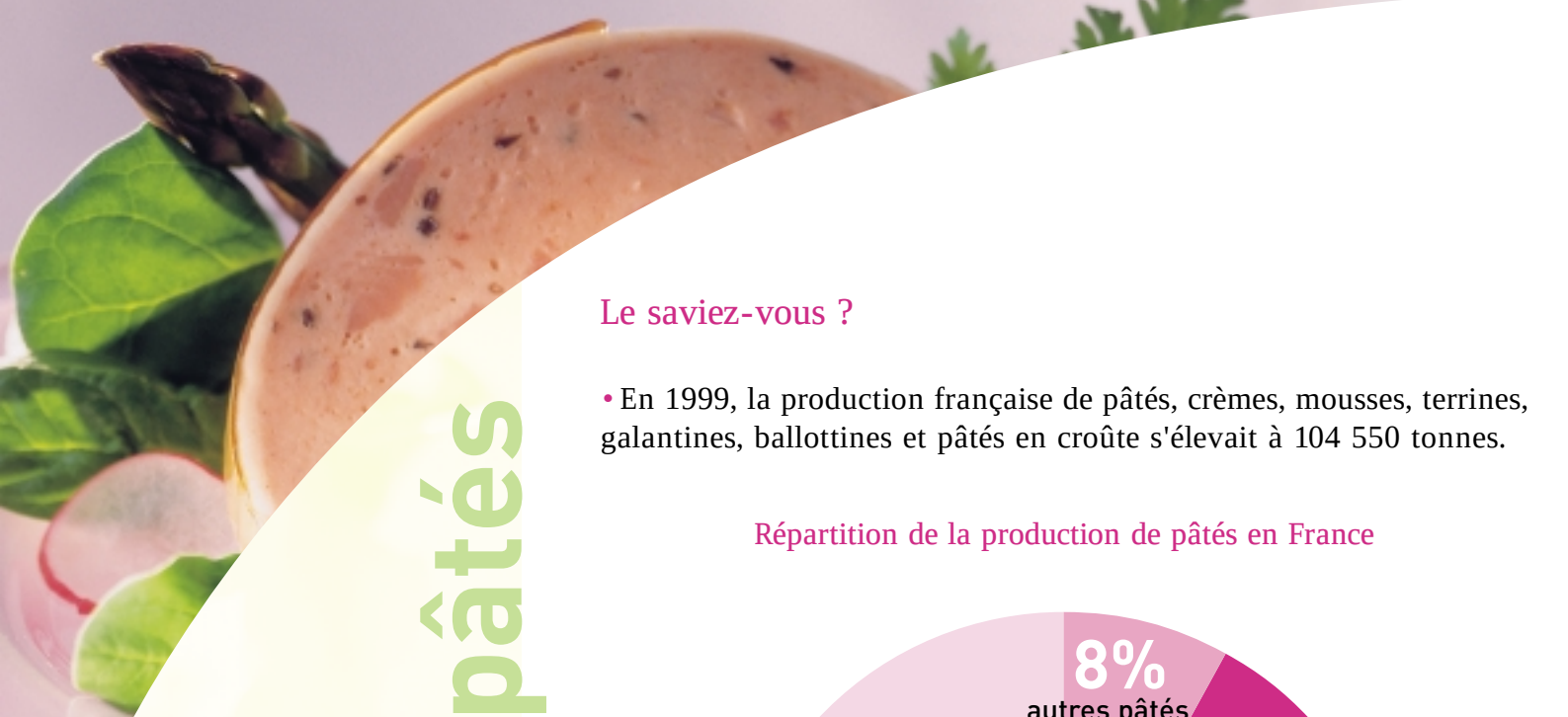
• La terrine de gros gibier (également nommée pâté en terrine ou terrine de Saint-Hubert)
Le gibier peut être d'une seule espèce ou mélangé (sanglier, biche, cerf, daim, etc...). Son goût est prononcé et relevé.

• Les confits de foie
Il s'agit à l'origine d'une spécialité de la région du Sud-Ouest, aujourd'hui très appréciée à travers toute la France. Ces produits sont fabriqués à partir de porc mais aussi de volaille, de lapin, de gibier. Ils contiennent au moins 40% de foie.

• Le pâté de canard en croûte d'Amiens
Quelques détails gourmands : en coupe, il apparaît sous la forme d'une noix de foie gras entourée d'une fine farce, recouverte de filets de canard avec sa peau.

On citera également le pâté de Chartres (au perdreau et/ou au faisan et/ou canard), le pâté de Pithiviers (aux alouettes) et de Pézenas (au mouton, aux épices et au sucre).

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

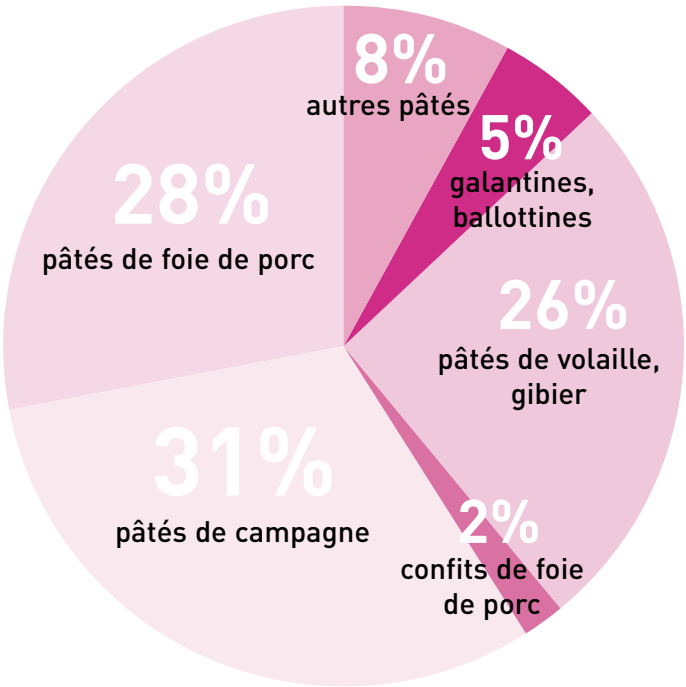


Le tour de France des pâtés

Le saviez-vous ?

• En 1999, la production française de pâtés, crèmes, mousses, terrines, galantines, ballottines et pâtés en croûte s'élevait à 104 550 tonnes.

Répartition de la production de pâtés en France



• La France est le premier fabricant européen de pâtés.

• 25 % des Français consomment régulièrement des pâtés, une à plusieurs fois par semaine.*

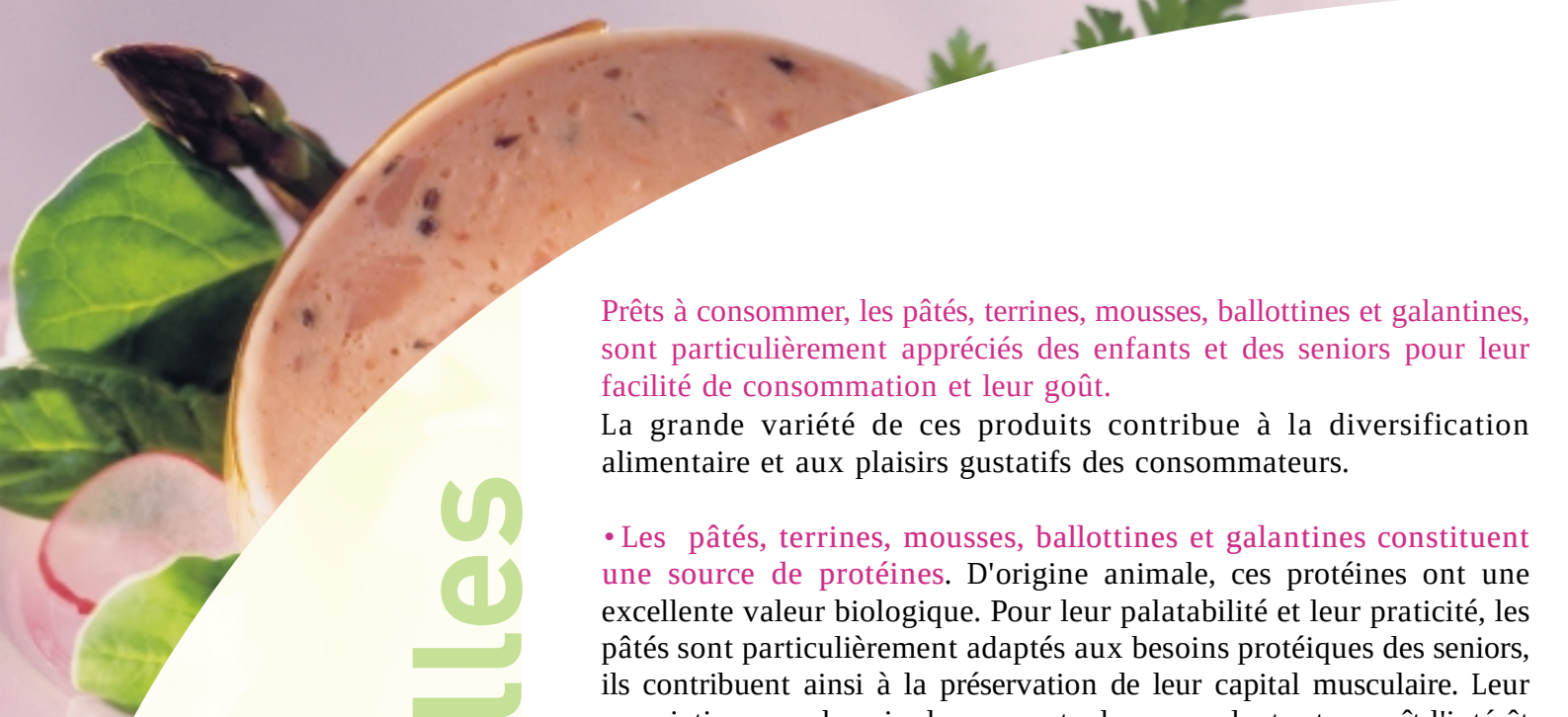
• 68 % des Français consomment des pâtés, au moins une fois par mois.*

• Il existe de nombreuses confréries en France réunissant professionnels et amateurs de pâtés. Ces acteurs économiques d'une région se réunissent régulièrement pour promouvoir les produits qu'ils défendent, mettant en valeur leurs qualités. Citons :

- la Commanderie du Pâté de Périgueux (Dordogne)
- la Confrérie des Chevaliers du Pâté de Foie (Loiret)
- la Confrérie du Petit Pâté de Pézenas (Hérault)
- la Confrérie du Pâté Lorrain de Châtenois (Vosges)
- la Confrérie de la Terrine de Foie de Porc (Nord-Pas-de-Calais)

*Sondage SOFRES (décembre 1998 : image des produits de charcuterie et la consommation des Français.)

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77



Valeurs nutritionnelles

Prêts à consommer, les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines, sont particulièrement appréciés des enfants et des seniors pour leur facilité de consommation et leur goût.
La grande variété de ces produits contribue à la diversification alimentaire et aux plaisirs gustatifs des consommateurs.

• Les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines constituent une source de protéines. D'origine animale, ces protéines ont une excellente valeur biologique. Pour leur palatabilité et leur praticité, les pâtés sont particulièrement adaptés aux besoins protéiques des seniors, ils contribuent ainsi à la préservation de leur capital musculaire. Leur association avec le pain, leur apporte des sucres lents et accroît l'intérêt nutritionnel de l'ensemble.

• Les pâtés (de foie ou de campagne), comme tous les produits contenant du foie, sont riches en fer. Ils apportent en moyenne 5mg de fer pour 100g de produit. Ce fer héminique (d'origine animale) est facilement assimilable par l'organisme.

• Il est conseillé aux femmes enceintes de veiller à couvrir leurs besoins en acide folique (vitamine B9). Le pâté de foie est riche en acide folique.

	Protéines g/100g	Lipides* g/100g	Glucides g/100g	Sel g/100g	Énergie kcal/100g
Pâté et terrine de campagne	14	27	3,3	1,9	316
Pâté et terrine de foie	11	31	2,9	1,7	338
Crème de foie et mousse de foie	11	33	3,1	1,6	354
Mousse de canard	11	38	3	1,6	389
Galantines, ballottines	16	17	2,3	2,1	222
Pâté, terrine, de gibier, de lapin et de canard	15	23	2,3	2,2	275
Pâté en croûte (tranche entière)	12	20	16,8	1,9	297

Source : CIC, moyennes d'analyses de produits réalisées par des laboratoires publics et privés.

*Dont 61% d'acides gras insaturés.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Qualité et sécurité des aliments

La conservation des pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines nécessite le respect de différentes règles d'hygiène, de la part des fabricants, des transporteurs, des distributeurs et des consommateurs.

Les fabricants

Un cadre réglementaire strict fixe les règles d'hygiène à respecter. Chaque étape de la fabrication des pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines, de l'abattoir à la distribution est soumise à des contrôles officiels. Pour répondre à leurs obligations, les industriels ont mis en place, depuis plusieurs années, un certain nombre de mesures comme la démarche HACCP*, la formation du personnel à l'hygiène, la validation des dates limites de consommation (DLC), la rédaction et la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène. Chaque produit est identifié par un numéro de lot qui permet d'assurer la traçabilité et d'en retrouver l'historique.
Les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines qu'ils soient vendus au rayon traiteur ou au rayon frais répondent aux mêmes règles de fabrication et sont fabriqués avec le même niveau d'exigence.

Les distributeurs et les transporteurs

L'exigence de qualité ne s'arrête pas aux portes des fabricants. Maillons situés entre les fabricants et les consommateurs, les transporteurs et le secteur du commerce suivent également l'ensemble des règles d'hygiène indispensables à la garantie du bon goût et de la sécurité des pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines. Ils conservent le produit entre 0 et +4°C, les distributeurs veillent, de plus, à manipuler hygiéniquement les produits lors de la vente à la coupe.

*HACCP : analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis - Critical Control Point).

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Qualité et sécurité des aliments

Les consommateurs

Dernier maillon de la chaîne alimentaire, le consommateur doit, par des mesures simples, contribuer à garantir la sécurité des produits frais qu'il consomme :

• éviter de rompre la chaîne du froid, après l'achat. Avant et après les repas, ces produits doivent être mis au réfrigérateur;

• respecter la température de conservation des produits. Elle est étiquetée sur le produit. Les pâtés doivent être placés dans la partie la plus froide du réfrigérateur, entre 0 et +4°C. Attention, contrairement aux idées reçues, celle-ci est le plus souvent située au-dessus des bacs à légumes. Pour s'en assurer, il convient de se référer à la notice d'utilisation du réfrigérateur et d'en ajuster le réglage à l'aide d'un thermomètre;

• respecter impérativement les dates limites de consommation (DLC).
Pour les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines, préemballés dans un conditionnement non ouvert, la période de conservation est de 3 à 6 semaines. Cette conservation est assurée non par l'adjonction de conservateurs, mais par le respect des conditions d'hygiène lors du tranchage et du conditionnement des produits, par la protection parfaite de l'emballage (absence totale d'oxygène) et par le maintien des produits conditionnés à une température la plus proche possible de 0°C. Les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines achetés à la coupe et les produits préemballés entamés doivent être consommés rapidement (dans les 2 à 5 jours selon les produits);

• prendre soin de son réfrigérateur :
- il doit être régulièrement nettoyé et désinfecté (sur ce point le manuel d'utilisation du réfrigérateur indiquera de précieux conseils);
- il convient également de conserver séparément les produits cuits ou prêts à consommer des produits crus, afin d'éliminer les risques de contamination croisée;

• et enfin, respecter les règles élémentaires : se laver les mains avant la préparation des aliments, nettoyer fréquemment sa cuisine, ses appareils ménagers et ustensiles de cuisine pour éviter tout risque de contamination des denrées.

Occasions de consommation

Nombreuses sont les occasions de se régaler avec les pâtés, terrines, mousses, ballottines et galantines.

Du pâté accompagné d'une tartine de pain de campagne, de baguette fraîche ou de toasts grillés, quelques cornichons croquants, en entrée ou en sandwiches, le plaisir est assuré !
Chaude et accompagnée de salade, une belle tranche de pâté en croûte constitue un repas léger, rapide, aux accents du terroir.
Libre cours à l'imagination ! Pourquoi ne pas proposer à l'heure de l'apéritif, différents petits amuses bouches mettant en scène les pâtés : mousse de canard lovée dans une branche de fenouil, terrine de gibier sur une petite tranche de pain de campagne agrémentée de quelques grains de raisin, pâté de campagne sur une fine tranche de pain grillé, accompagné de petits oignons marinés au vin blanc.

Avis aux gourmets, bien déguster un pâté consiste également à sélectionner avec attention le pain, le vin, les crudités et éventuellement les fruits qui l'accompagnent. De subtils mariages de saveurs proposés par Didier Bureau, sommelier (membre du Grand Jury Européen et collaborateur de *La Revue des Vins de France*).

	Les pains	Les vins	Les crudités et fruits
Les ballottines et les galantines		Blanc : Saint-Veran Saint-Joseph Mâcon Villages Pinot blanc d'Alsace Rouge : Gamay de Touraine Saint-Nicolas de Bourgueil Pinot noir d'Alsace	Asperges - Radis Céleri branche
Les mousses de canard	Pain au lait (navette) Pain marin Pain de campagne aux raisins	Blanc : Jurançon sec Montlouis demi-sec Vouvray demi-sec Pinot gris d'Alsace Rouge : Cahors Côtes de Bergerac Premières côtes de Bordeaux	Raisin blanc - Endives Fenouil
Les mousses d'oie	Toast	Blanc : Bergerac blanc Pacherenc du Vic Bilh Coteaux de l'Aubance	
Les mousses et crèmes	Pain au lait - Brioche	Blanc : Savennières Savigny lès Beaune Santenay Chablis premier cru	
Les pâtés forestiers	Baguette de campagne	Rouge : Morgon Saint-Joseph Crozes Hermitage	Carottes - Radis noir Champignons de Paris crus
Les pâtés de campagne	Pain aux céréales, à l'anis ou au cumin Fougasse aux olives	Rouge : Collioure Menetou Salon Côtes d'Auvergne	Cerises au vinaigre Pâtissons au vinaigre Mélange de petits légumes au vinaigre Concombre - Cornichons Petits oignons blancs marinés
Les pâtés en croûte		Rouge : Bourgueil Coteaux du Languedoc Saumur Champigny	Roquette - Pourpier
Les pâtés de gibier	Pain de campagne Baguette à l'ancienne	Rouge : Marsannay Mondeuse de Savoie Gevrey Chambertin	Airelles au vinaigre Cerises au vinaigre Pruneaux - Raisins

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Bibliographie

- *Inventaires régionaux du patrimoine culinaire de la France*, Albin Michel /CNAC.
- *L'histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massino Montari.
- Le guide des confréries - le Tradivarius.
- *La France des saveurs*, guide Gallimard.
- Code des usages de la charcuterie, 1997/1998.
- Sondage SOFRES réalisé en décembre 1998 sur l'image des produits de charcuterie et la consommation des Français.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77